

**ITGbM DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN SALAK CINEAM
PADA PENGRAJIN SALAK DI DESA RAJADATU DAN DESA CINEAM KECAMATAN
MANONJAYA KABUPATEN TASIKMALAYA****Noneng Masitoh¹⁾, Irman Firmansyah²⁾.**¹Program Studi Keuangan dan Perbankan, Fakultas Ekonomi, Universitas Siliwangi Tasikmalaya²Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Siliwangi Tasikmalayae-mail: nonengmasitoh@unsil.ac.id¹⁾, irmanfirmansyah@unsil.ac.id²⁾**Abstrak**

Tujuan dan target khusus kegiatan pengabdian pada masyarakat khususnya ibu-ibu diperuntukkan kepada kelompok calon wirausaha baru penghasil salak Cineam . Kegiatan ITGbM ini adalah meningkatkan pengetahuan masyarakat penghasil salak Cineam dalam diversifikasi produk olahan dari salak dengan cara melakukan pelatihan pembuatan beberapa bentuk atau jenis makanan olahan salak Cineam di pengrajin salak di desa Cineam dan desa Rajadatu kecamatan Cineam kabupaten Tasikmalaya. Permasalahan yang diangkat adalah kurangnya pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat penghasil salak Cineam dalam melakukan produk turunan berbahan dasar salak Cineam , sehingga sering terjadi kelebihan stok yang menumpuk dan menjadi sampah, hal tersebut menjadi kerugian bagi petani salak Cineam . Dari permasalahan tersebut, maka diperlukan pelatihan dan penyuluhan dalam membuat diversifikasi produk olahan berbahan dasar salak Cineam . Hasil dari pelatihan diversifikasi produk olahan salak Cineam , yaitu antusiasme masyarakat sangat tinggi akan bagaimana meningkatkan keterampilan dalam mempertahankan produk salak Cineam terhadap pasar.

Kata Kunci: Salak, Cineam , Diversifikasi, Produk, Petani, Masyarakat**Abstract**

Specific objectives and targets of community service activities, especially mothers, are dedicated to new entrepreneur group of Cineam salak producers. This ITGbM activity is to increase the knowledge of Cineam salak producing community in diversification of processed products from salak by training in making some form or type of processed food of Cineam salak in Salak craftsmen in Cineam village and Rajadatu village, Cineam sub-district, Tasikmalaya district. The problem raised is the lack of knowledge possessed by the producers of Cineam salak in doing derivative products based on Cineam salak, so that often there is excess stock that accumulate and trash become, it becomes a loss for farmer of Cineam salak. From these problems, it is necessary training and counseling in making diversification of processed products made from Cineam salak. The result of the diversification training of Cineam salak products, which is very high enthusiasm of how to improve the skills in maintaining Cineam salak products to the market.

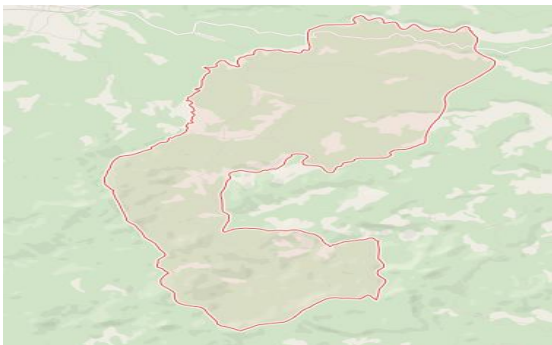
Keyword : Salak, Cineam, Diversification, Product, Farmers, Community**I. PENDAHULUAN**

Kecamatan Cineam merupakan salah satu kecamatan yang memiliki potensi alam yang cukup melimpah khususnya buah-buahan seperti: salak, dukuh, nangka, rambutan, pisang, dan lain-lain. Di antara sekian banyak buah-buahan yang berada di Cineam , buah salak merupakan komoditas utama. Hal ini terlihat dengan terdapatnya ribuan hektar kebun salak atau boleh dikatakan hampir seluruh wilayah Kecamatan Cineam beberapa tahun ke belakang didominasi oleh salak. Perkebunan salak di Cineam

merupakan kebun milik rakyat yang dikelola oleh penduduk secara mandiri. Salak Cineam sangat berperan penting bagi roda perekonomian masyarakat, boleh dikatakan sebagai ujung tombak perekonomian Cineam. Kenyataan tersebut dapat dilihat dimana sebagian besar penduduk Cineam memiliki kebun salak yang secara tidak langsung juga menjadi petani salak.



Gambar 1. Peta Desa Rajadatu Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya



Gambar 2. Peta Desa Cineam Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya.

Desa Cineam dan Desa Rajadatu Kecamatan Cineam, Kabupaten Tasikmalaya adalah sebuah desa penghasil salak (*Salacca Zalacca*) yang sering dikenal dengan nama salak Cineam. Perubahan perekonomian dan peningkatan jumlah penduduk setempat memiliki dampak dalam di bidang sosial, ekonomi, dan pertanian, sehingga menyebabkan peningkatan kebutuhan keluarga. Banyaknya pendatang salak jenis lain yang lebih manis membuat petani salak semakin merugi.

Beberapa tahun terakhir harga salak Cineam Tasikmalaya jatuh drastis dari Rp. 5000,-/kg menjadi Rp. 500,-/kg, kapasitas panen adalah 8 ton per minggu, karena beberapa sebab, kalah bersaing dengan salak jenis lain, pasar yang jenuh, transaksi tanpa melalui pasar induk, bersaing dengan buah impor serta kenaikan BBM berturut-turut, sehingga hanya 30% dari hasil panen yang dapat diserap pasar, sisanya terbuang begitu saja. Hal ini ditandai dengan semakin kecilnya volume pengiriman salak dari Cineam ke pasar-pasar utama di Jawa Barat sehingga berdampak pada penghasilan penduduk Manonjaya yang sebagian besar bergantung pada komoditas salak.

Sebagai tanaman primadona, salak sangat diharapkan dapat meningkatkan penghasilan masyarakat Desa Cineam dan Rajadatu, tetapi semakin banyaknya petani yang menanam salak

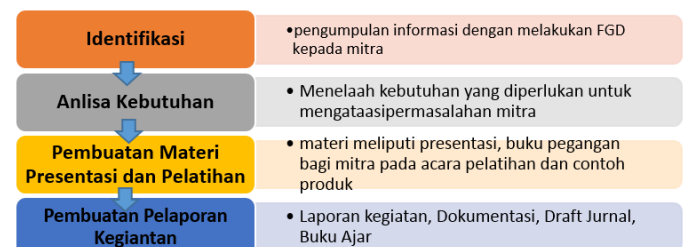
menyebabkan terjadinya fluktuasi harga buah, karena hasil panen yang melimpah serta adanya buah sortiran yang harganya sangat murah. Perubahan paradigma dalam bercocok tanam ini menyebabkan permasalahan baru dihadapi oleh kelompok tani di Desa Cineam dan Desa Rajadatu Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya. Permasalahan yang timbul pada saat ini adalah serangan hama-penyakit dan pemasaran. Permasalah pra dan pasca panen buah salak sangat mempengaruhi kondisi ekonomi masyarakat Desa Cineam dan Desa Rajadatu Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya, karena sebagian besar masyarakatnya memanfaatkan lahan kebun untuk bercocok tanam salak. Tanaman salak menjadi pilihan karena kebun-kebun mereka sudah tidak mungkin lagi ditanami tanaman pangan yang membutuhkan sistem irigasi kontinyu (Tika Nyoman, 2013). Adapun beberapa permasalahan utama yang dihadapi kelompok tani adalah:

1. Harga jual buah salak Cineam yang rendah karena adanya produk salak dari luar daerah seperti salak pondok, salak bali dan jenis salak lainnya, sehingga salak Cineam kurang diminati.
2. Salak yang tidak laku dibiarkan membusuk untuk kemudian digunakan menjadi pupuk organik.
3. Masyarakat kurang memahami membuat produk turunan berbahan dasar salak Cineam.

Beberapa permasalahan tersebut menyebabkan petani salak selalu pada pihak yang merugi, sehingga terkadang hasil panen tidak dapat menutup pinjaman dari para tengkulak.

II. METODE

Metode yang diterapkan pada kegiatan IbM ini dijelaskan pada Gambar berikut ini



Gambar 3. Metode Pelaksanaan

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari permasalahan yang dihadapi oleh mitra, solusi yang tepat adalah dilakukan pelatihan diversifikasi produk salak Cineam untuk menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Cineam dan Rajadatu terletak di kecamatan Cineam kabupaten Tasikmalaya. Observasi yang telah dilakukan di lapangan terdapat hasil panen salak yang berlimpah tetapi selalu mengalami harga yang dibawah pasar, karena salak kalah bersaing terhadap salak jenis pondoh yang berasa lebih manis.



Gambar 2. Pelaksanaan pelatihan

Kegiatan pelatihan dilakukan di gedung aula pertemuan di kantor Aula Kecamatan Cineam dilakukan komunikasi terlebih dahulu kepada Ketua PKK desa dan tokoh masyarakat desa Cineam dan Rajadatu melalui Ketua PKK Kecamatan Cineam, kemudian penyebaran undangan kepada masyarakat. Kegiatan sosialisasi dilakukan pada tanggal 18 Agustus 2016 pada jam 09:00 hingga 12:00.

Materi yang disampaikan pada acara pelatihan meliputi diversifikasi salak, jenis produk berbahan baku salak, teknik pengeringan kripik salak, teknik pemasaran dan kemasan produk diversifikasi salak.

Materi tersebut di atas diberikan melalui ceramah, buku copy dari materi dan penjelasan materi melalui projector dan slide dengan aplikasi power point. Teknik penjelasan yang interaktif menghasilkan pemahaman yang baik dari peserta mengenai materi diversifikasi salak.

Antusias masyarakat desa Cineam dan Desa Rajadatu, dari penjelasan mengenai pelatihan diversifikasi produk olahan salak sangat baik, hal tersebut terlihat dari peserta yang hadir lebih dari 30 orang yang ditargetkan, dan juga pertanyaan yang dilontarkan dari peserta seputar diversifikasi

produk salak, sehingga salak Cineam memiliki nilai yang lebih ekonomis dan diterima oleh pasar baik di Tasikmalaya maupun di luar Tasikmalaya.



Gambar 3. Masyarakat peserta pelatihan

Beberapa produk salak yang dapat dideversifikasi menjadi makanan yang enak, dan bisa disimpan dalam waktu relative lama tanpa adanya bahan pengawet, diantaranya adalah : Dodol salak, manisan dan asinan salak, sirup salak, keripik salak dll.



Gambar 4. Produk keripik salak



Gambar 5. Produk dodol salak

Pembuatan keripik salak dapat meningkatkan nilai jual. Dodol salak yang memberikan rasa yang khas, karena aroma dan rasa asal dari salaknya masih terasa.



Gambar 6. Produk pudding salak

Pembuatan pudding salak yang paling banyak diminati pada saat pelatihan, karena rasa bahan dasar dari salak sangat terasa sekali, selain memberikan aroma yang sedap, juga segar rasanya.

Rencana tahapan berikutnya diantaranya adalah pelatihan pengolahan limbah salak untuk menjadi sumber biogas dan pelatihan pengolahan limbah ternak sebagai sumber. Tema ini akan membantu masyarakat desa Cineam dan Desa Raja datu mampu memahami bagaimana cara mengolah salak menjadi produk yang dapat diterima oleh pasar. Kegiatan tahapan berikutnya menargetkan pada petani salak di wilayah desa Cineam ataupun di Desa Rajadatu. Cakupan kegiatan dapat dimulai dari pelatihan bagaimana membuat produk olahan salak, teknik pengemasan yang baik dan teknik pemasaran yang efektif.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan salak kepada masyarakat desa Cineam dan Desa Rajadatu di Kecamatan Cineam, diperoleh beberapa kesimpulan, diantaranya adalah:

1. Masyarakat desa Cineam dan Desa Rajadatu belum seluruhnya memahami konsep diversifikasi produk olahan berbahan dasar salak.
2. Limbah hasil panen salak, diperlakukan sebagai sampah dan diolah menjadi pupuk secara tradisional oleh masyarakat atau petani
3. Salak Cineam memiliki kekurangan yang menyebabkan harga salak Cineam jatuh di bawah salak pondoh.
4. Masyarakat Desa Cineam dan Rajadatu belum menerapkan diversifikasi produk salak,

sehingga menyebabkan menurunnya pendapatan petani.

5. Minat masyarakat terhadap kegiatan pelatihan diversifikasi olahan salak sangat baik.

Saran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

1. Sosialisasi pelatihan diversifikasi olahan salak perlu dilakukan pada desa lainnya yang memiliki potensi hasil tani yaitu salak.
2. Perlu tindak lanjut dari program pelatihan diversifikasi olahan salak dengan melibatkan pemerintah daerah
3. Sasaran pelatihan sebaiknya pada petani salak dan peragaan langsung membuat diversifikasi olahan salak

DAFTAR PUSTAKA

- Bambang Cahyono.2016. *Panen Untung Budi Daya Salak Intensifikasi*. Indonesia: Andi GP
- Tika Nyoman,2013 *IbM Salak Di Desa Sabetan Bali*.
- Redaksi AgroMedia. 2007. *Budi Daya Salak*, Indonesia: AgroMedia Pustaka .
- Sofyan Hadi.2015. *7 Produk Olahan Berbasis Dasar Buah Salak*.
- Wiji Anarsis—*Agribisnis Komoditas Salak* . Jakarta : Bumi Aksara